

# Jetzt vorbestellen

*Bio-Weidegans aus dem Burgenland.*

Rund um den Weidehof am Windenegg tummeln sich jetzt noch die Bio-Weidegänse von Johannes und Veronika Mutschlechner. Nachdem die Ganszeit jetzt beginnt und die Schlachtermine so gut wie alle festgelegt sind, muss man jetzt vorbestellen. „Wir bemühen uns, unter dem Aspekt der größtmöglichen Schonung der Natur und der tierfreundlichsten Haltung, Produkte von höchster Qualität herzustellen. Aufgrund der Größe unseres Hofes ist die Überschaubarkeit gewährleistet, und die persönliche Beziehung zu unseren Tieren ein Gradmesser unserer Arbeit“, so Mutschlechner.



© Andrea Knura

**Gansl inkl. Edelninnereien**  
**Weidehof am Windenegg**  
 3,5–5,0 kg 17,20 €/kg

## FÜR SELBERMACHER

### Brot-Winzer-Backset

la mülh la – Langers Mühlenladen

Eine Backbox mit allen Zutaten, die man braucht, um selber bestes Brot zu backen. Enthalten sind ein Kilo Winzer-Mehl, eine Dose Brotgewürz und Trocken-sauerteig.  
 1 Stk. 20,- €

© la mülh la – Langers Mühlenladen

### Brotgewürz gemahlen

Bio-Kräuterhof Aufreiter

Brot braucht Gewürze. Kümmel, Fenchel und Anis machen das Brot aber auch bekömmlicher. Gut geeignet für Vollkornbrot, Schwarzbrot und Kleingebäck.  
 70 g 3,20 €



© Bio-Kräuterhof Aufreiter

### Altrot Ur-Märzen

Beer Buddies

Anstatt altes Brot zu entsorgen, wird es der Maische hinzugefügt und gibt diesem Bier seinen einmaligen Geschmack. Das Brot kommt von der Bio Holz-ofenbäckerei Gragger.

330 ml 2,- €



© Beer Buddies

### Schwarzbrot – Edelbrand

Waldviertler Granit-Destillerie, Günther Mayer

Ganz im Sinne von Geschmack und Nachhaltigkeit macht Günther Mayer aus Brot einen Edelbrand. Hier kommt das Brot von der Bäckerei Kasses aus Thaya.  
 200 ml 15,- €



© G. Mayer

### Perga pur

Imkerei am Anninger

Perga oder Bienenbrot besteht aus Blütenpollen, die von den Bienen rund um Gumpoldskirchen gesammelt werden. Sie fermentieren den Pollen mit ihren Drüsenflüssigkeiten und machen ihn damit zu einem echten Superfood.  
 60 g 7,50 €



© Imkerei am Anninger

## MINZI-PROBIERSET

Kräuter- & Honigmanufaktur Moser

Minze mal drei. Von der erfrischenden Apfelminze, über Pfefferminze bis hin zum zarten Orangen-Minze-Geschmack der Orangenminze ist alles dabei.

Alle drei Produkte wurden 2021 von einer Fachjury der Messe Wieselburg mit Gold in der Kategorie „Goldene Birne“ ausgezeichnet.

3 x 500 ml 19,- €



© Kräuter- &amp; Honigmanufaktur Moser

### IMPRESSUM:

**Medieninhaber und Herausgeber:**

medianet Verlag GmbH

**Anschrift:**

Brehmstraße 10/4, 1110 Wien

**Telefon:** +43 1 91920

**E-Mail:** office@medianet.at

**Homepage:** www.medianet.at

**Geschäftsführer:** Markus Bauer

**Redaktion:** Andrea Knura

office@bauernladen.at,

Brehmstraße 10/4, 1110 Wien

**Druck:**

Herold Druck und Verlag AG, 1030 Wien

**Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:**

www.medianet.at/news/page/offenlegung